FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 15/07/2015

LittoZym® Flot

Enzyme liquide pour la flottation des moûts blancs et rosés

Caractéristiques : LittoZym® Flot est une pectinase liquide pour la clarification des moûts blancs/rosés par flottation.

Sa formulation liquide riche en activité pectine méthylestérase diminue fortement la viscosité du moût tout en favorisant la floculation des bourbes, ces deux paramètres étant essentiels au procédé de flottation.

LittoZym® Flot est naturellement faible en activité secondaire cinnamyl-estérase et donc n'entraîne pas de formation de vinylphénols indésirables.

LittoZym® Flot est un produit développé par le Groupe ERBSLÖH.

Mode d'emploi :

LittoZym® Flot est active à pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

Incorporation au cours du remplissage de la cuve de stabulation située en amont du flottateur. Une dilution préalable de LittoZym® Flot dans un peu d'eau ou de moût permettra une répartition homogène.

Doses d'emploi : 1 à 2 ml par hl

Temps d'action : 1 à 2 heures (selon température)

Remarque : LittoZym® Flot est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit donc pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.

Conditionnement : Bidon de 1 kg.
Bidon de 10 kg.

Conservation : Stocker au frais (≤ 15°C). Refermer les bidons entamés hermétiquement, les utiliser rapidement.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire ni de valeur contractuelle.